



PRESS RELEASE

報道関係者各位



2022年9月6日
京都センチュリーホテル

秋の旬の食材を活かした“自分だけのフルコース” タブレット注文式「NEO クラシック」なオーダービュッフェ ～テーブルに着席したまま出来立てをお好きなだけ～

京都センチュリーホテル(京都市下京区、総支配人: 櫻井美和)は、2022年9月21日(水)より、レストラン『オールデイダイニング ラジョウ』にて、「NEO クラシック」をテーマとしてタブレット注文式のオーダービュッフェのシーズンメニューをリニューアルいたします。



今回のビュッフェでは、「マッシュルームのブルスケッタ トリュフ風味」や「キノコとベーコンのペペロンチーノ」、「大豆ミートを使った麻婆茄子」など、“食欲の秋”をイメージしたボリューム感のあるメニューが勢ぞろい。

また、今春より開始した「タブレット式オーダーシステム」スタイルを継続し、お好きなメニューをお好きなだけお召し上がりいただけるビュッフェの特長は残しながら、「出来立て」かつ「シェフによる美しい盛りつけ」の料理をご提供いたします。テーブルに着席したままタブレットでご注文いただき、スタッフがお席までお持ちいたします。従来のビュッフェとは異なり、ご注文をいただいてから作るため、食品ロスの削減にもつながります。『オールデイダイニング ラジョウ』のオーダービュッフェで、「食欲の秋」を迎える京都をお過ごしください。

◆「NEO クラシック」

【期 間】 2022年9月21日(水) ～ 11月27日(日) ※毎週月・火曜日は定休 <祝日を除く>

【場 所】 京都センチュリーホテル 2階「オールデイダイニング ラジョウ」

【時 間】 ランチ <平 日> 11:30～15:00 (最終入店 13:00) ※時間内 120 分制(L.O.90 分)

<土日祝> 11:30～14:30 (最終入店 12:30) ※時間内 120 分制(L.O.90 分)

ディナー <全 日> 17:30～21:30 (最終入店 19:30) ※時間内 120 分制(L.O.90 分)

【料 金】 ランチ 大人 5,000 円 7～12 歳 2,800 円 4～6 歳 1,500 円

ディナー 大人 6,800 円 7～12 歳 3,800 円 4～6 歳 2,000 円

【お問い合わせ】 TEL 075-351-0085 (レストラン総合受付 10:00～19:00)

【 U R L 】 https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/restaurant/lajyho/orderbuffet_202209.php

※表示価格は、サービス料10%ならびに消費税を含んでおります。

※メニュー内容および食材の産地等は仕入れの都合により変更になる場合がございます。

Pick Up Menu



「マッシュルームのブルスケッタ トリュフ風味」

マッシュルームをみじん切りにし、水分を完全に飛ばすまで煮詰め旨味を凝縮。それをトリュフオイルで風味付けし、マッシュルームのスライスとヘーゼルナッツと共にバゲットの上で合わせました。まさにマッシュルームづくしの一品です。



「キノコとベーコンのペペロンチーノ」

エリンギ・しめじ・舞茸といった秋のキノコを、ベーコンの旨味と絡めた定番のペペロンチーノです。皿に添えた乾燥パルチーニのパウダーで味の変化もお楽しみいただけます。



「大豆ミートを使った麻婆茄子」

肉は一切使用せず、代わりに大豆ミートを使用した麻婆茄子です。シェフの手によって調理された大豆ミートは、食肉と間違えてしまうほどの旨味を生み出します。



「カナダ産リブアイロールのグリルステーキ」

カナダ産リブアイロールを使用したステーキです。端肉を筋煮にして作ったガーリックライスが、ステーキの味をさらに引き立てます。まさに素材を余すことなく活かした一品です。

このほかにも、「NEOクラシック」な料理の数々をご用意しております。詳しいメニューは公式HPをご覧ください。



※写真は全てイメージです。

◆レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」概要

京都センチュリーホテル 2階 レストラン「オールデイダイニング ラジョウ」。
6階までの吹き抜けが広がる、開放的な店内で朝昼夜と多彩なメニューの
ビュッフェをご利用いただけます。



新型コロナウイルス感染予防に向けた取り組み

京都センチュリーホテルでは、「オールデイダイニング ラジョウ」でのビュッフェ営業を続けられるよう、みなさまに安心して楽しんでいただける環境作りと、感染拡大の防止策を強化しております。

① 入店時間の制限

“密”を避けるため、入店時間を30分単位で区切り、人数を制限しております。

② 席配置の工夫

お客様同士の間隔を保つため、テーブル同士に適度な距離を空けております。

③ スタッフの衛生管理

調理・ドリンク対応スタッフは、常時マスク及び衛生手袋を着用し作業しております。

ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについてはこちらをご覧ください。

<https://www.keihanhotels-resorts.co.jp/kyoto-centuryhotel/other/covid-policy.html>

<このリリースに関するお問い合わせ／ご取材のお問い合わせ>

京阪ホテルズ&リゾート株式会社／京都センチュリーホテル

広報担当／ブランド企画室

TEL : 075-351-0186 FAX : 075-343-3722 Email : press@keihanhotels-resorts.co.jp

